ROBOT 10 EN 1

MODE D'EMPLOI

MODÈLE : FP-2102

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

1. Veuillez lire toutes les instructions avec soin avant utilisation et conservez-les pour référence ultérieure.
2. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la prise dans l'eau ou un autre liquide.
3. Ne pas laisser les doigts près des parties mobiles.
4. Pour éviter tout risque d'incendie ou de blessure, ne pas utiliser un accessoire d'une autre marque.
5. Ne pas dépasser la capacité maximale de l'appareil.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas en marche avant de monter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
7. Ne pas utiliser un appareil avec un cordon ou une prise endommagés, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, après qu'il soit tombé ou ait été endommagé d'une quelconque manière. Retourner l'appareil à la boutique agréée la plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage mécanique.
8. Veuillez ne pas actionner plus d'une fonction à la fois sur cet appareil.
9. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient supervisés ou guidés dans leur utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
10. L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour le but envisagé. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne pas l'utiliser à l'extérieur. Tenez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne jamais tremper dans un liquide) et des bords tranchants. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
11. Lorsque vous le nettoyez ou le rangez, éteignez l'appareil et débranchez-le toujours de la prise secteur (tirez sur la prise, pas sur le fil) et retirez les accessoires montés.
12. Ne pas laisser la machine fonctionner sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu, éteignez toujours la machine ou débranchez-la de la prise (tirez sur la prise elle-même, pas sur le fil)
13. Vérifiez le bon état de l'appareil et du câble régulièrement. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
14. Ne pas essayer de réparer l'appareil seul. Pour éviter tout risque, faites toujours remplacer un câble défectueux par notre service clients ou par une personne qualifiée, et avec un fil du même type.

15. Utilisez uniquement des pièces originales.
16. Faites spécialement attention aux « Instructions de sécurité spécifiques » ci-dessous.

Enfants et individus fragiles

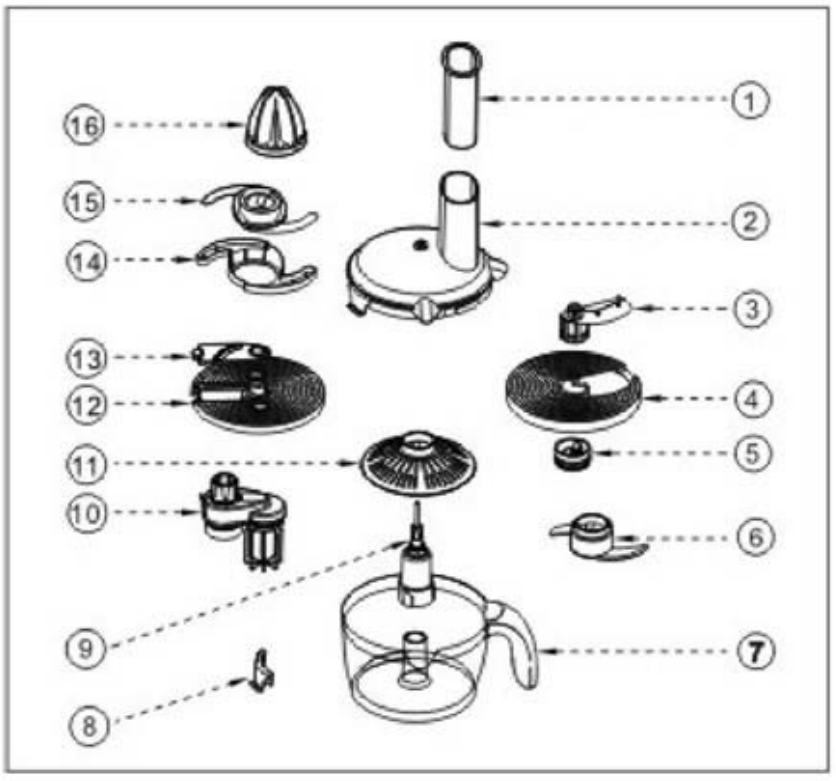
17. Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez conserver tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée. Ne pas laisser les enfants près de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
18. ⚠ **Attention** Ne pas laisser les enfants jouer avec les emballages car il pourrait y avoir suffocation !
19. Afin de protéger les enfants ou les individus fragiles des dangers des équipements électriques, veuillez vous assurer que l'appareil est utilisé uniquement sous supervision. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne pas laisser des enfants jouer avec.

Instructions de sécurité spécifiques pour cette machine

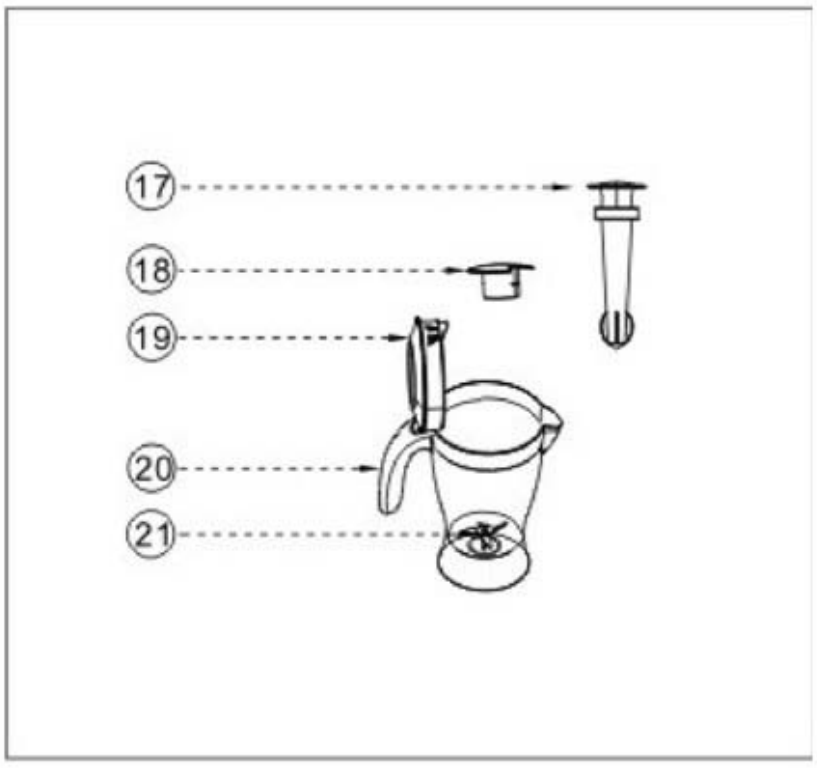
20. Ne rien insérer dans les crochets rotatifs pendant le fonctionnement de la machine.
21. Placez la machine sur une surface lisse, plate et stable.
22. Ne pas insérer la prise du cordon de la machine dans la prise électrique sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
23. Utilisez uniquement le poussoir pour remplir le hachoir.

⚠ **Attention :** veuillez utiliser l'appareil soit comme hachoir soit comme mixeur, mais n'activez jamais les deux fonctions en même temps.

Robot



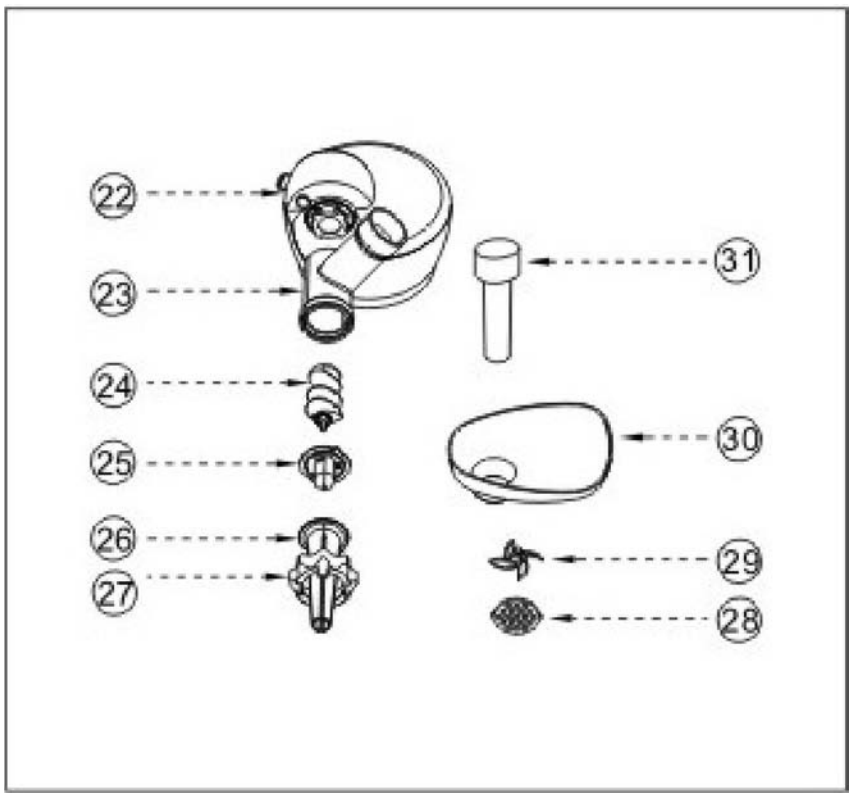
Blender



1) Poussoir
2) Couvercle du robot
3) Lames pour émincer
4) Disque éminceur
5) Molette de réglage de lame à émincer
6) Accessoire de pétrissage
7) Bol du robot
8) Accessoire pour presse-agrumes
9) Axe de rotation
10) Batteur
11) Filtre rotatif
12) Disque éminceur
13) Lame
14) Protection pour lames
15) Lames pour hacher
16) Cône presse-agrumes

17) Bouton/Vis de verrouillage
18) Verre doseur
19) Couvercle du mélangeur
20) Blender
21) Lames du blender

Hachoir à viande



22) Bloc du hachoir

23) Tête du hachoir

24) Vis sans fin

25) Accessoire à Kebbé

26) Accessoires pour saucisses

27) Bague de serrage

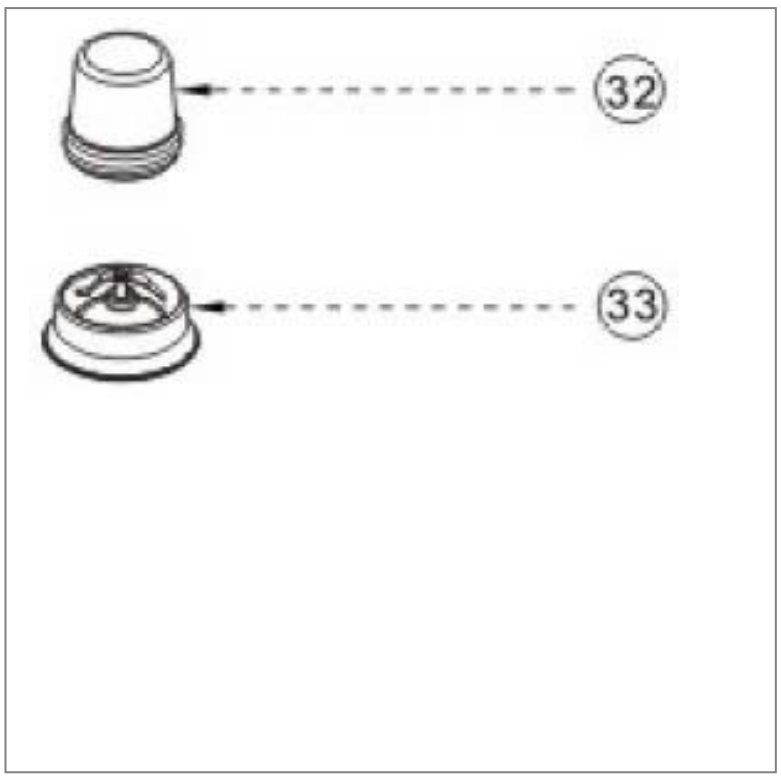
28) Disque du hachoir

29) Lames du hachoir

30) Plateau du hachoir

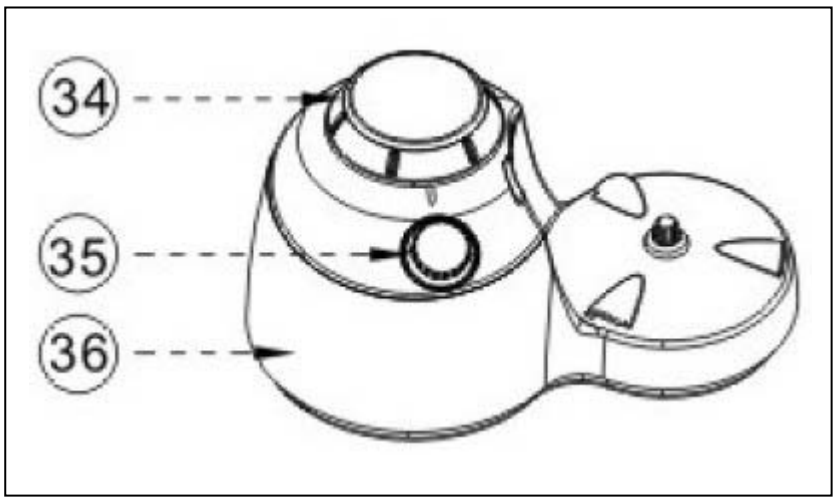
31) Poussoir du hachoir

Mini-hachoir



32) Bol

33) Base du mini-hachoir

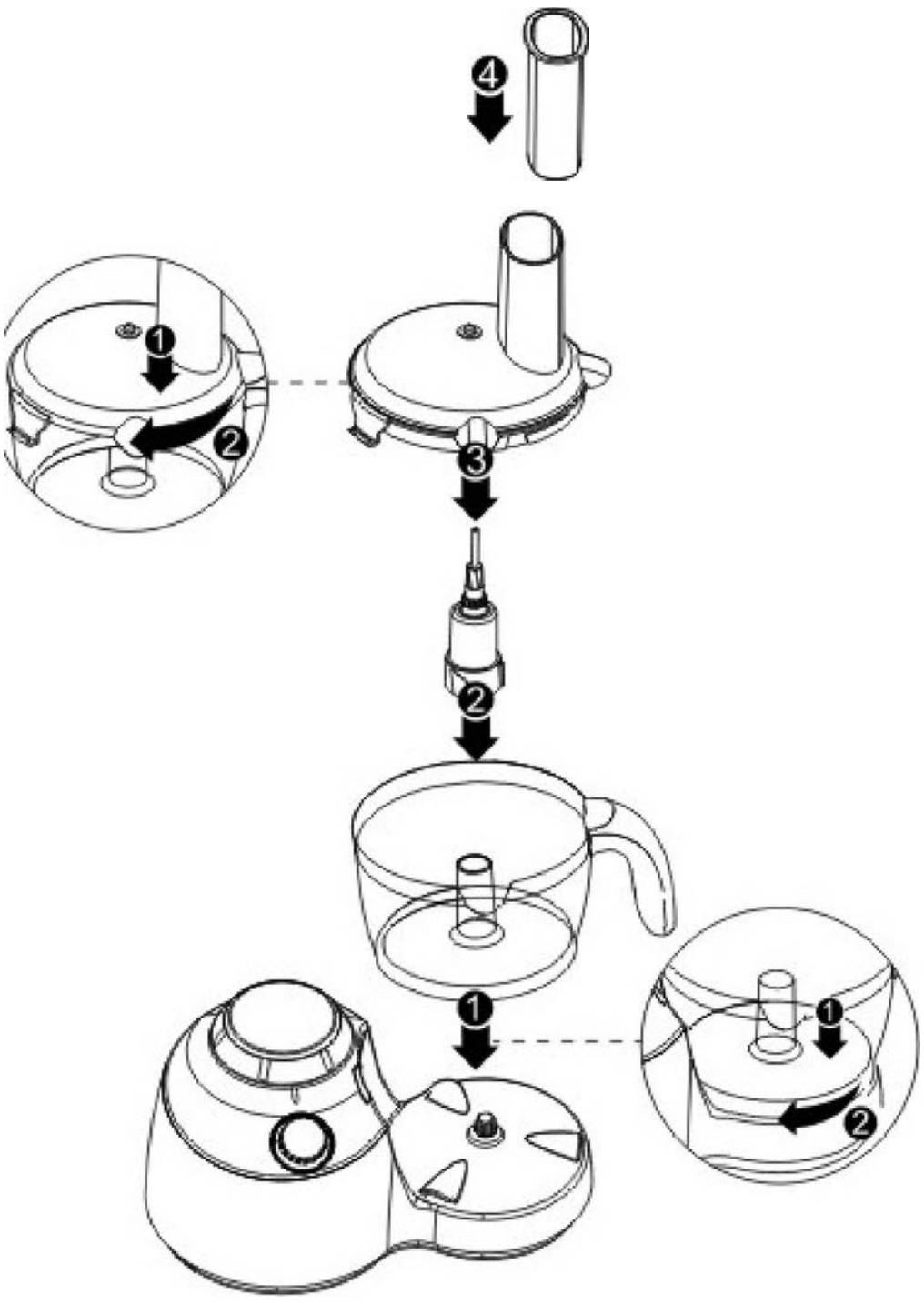


34) Couvercle de protection

35) Bouton de commande

36) Bloc moteur

MISE EN SERVICE ET UTILISATION DU ROBOT

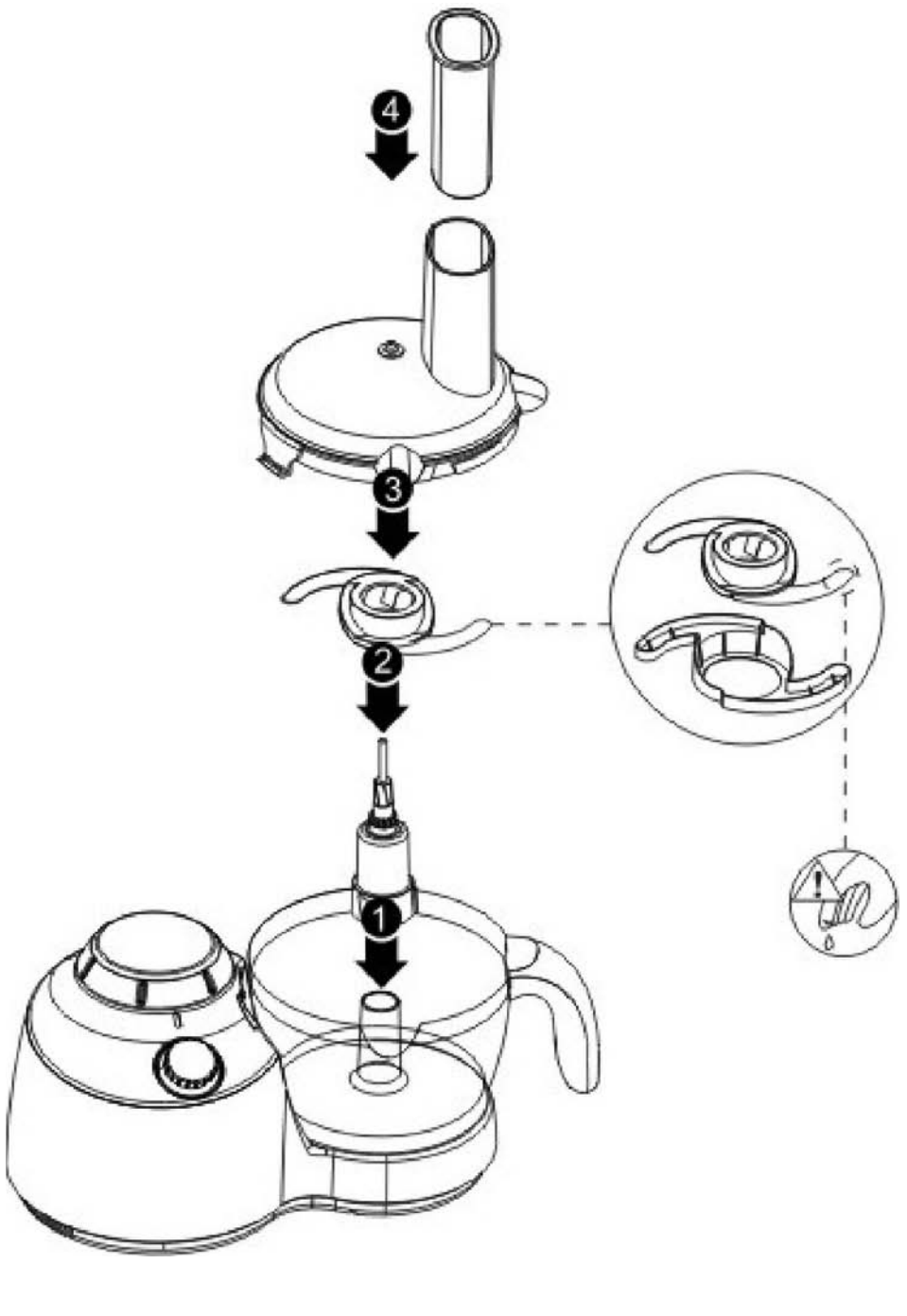


⚠ **Attention** : Afin de garantir votre sécurité, veuillez placer le couvercle de protection sur la partie gauche de l'appareil lorsque vous utilisez le robot de droite.

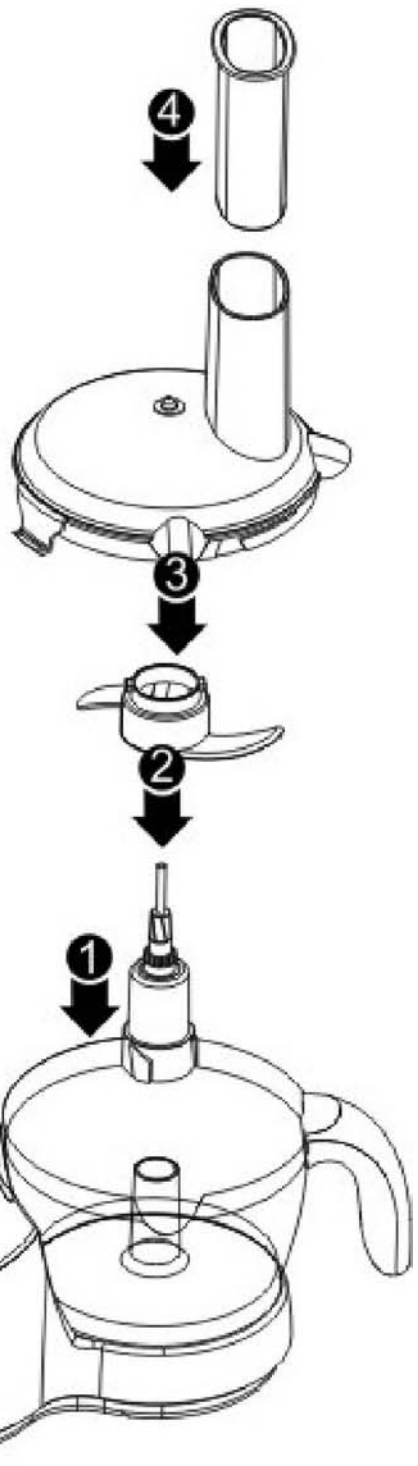
Mise en service :

Cet appareil est équipé d'un dispositif de sécurité intégré qui ne permet d'allumer le robot uniquement lorsque les accessoires sont correctement installés sur le bloc moteur. Lorsque les accessoires sont correctement installés, le dispositif de sécurité intégré se désenclenche.

Pour pétrir



Pour mixer



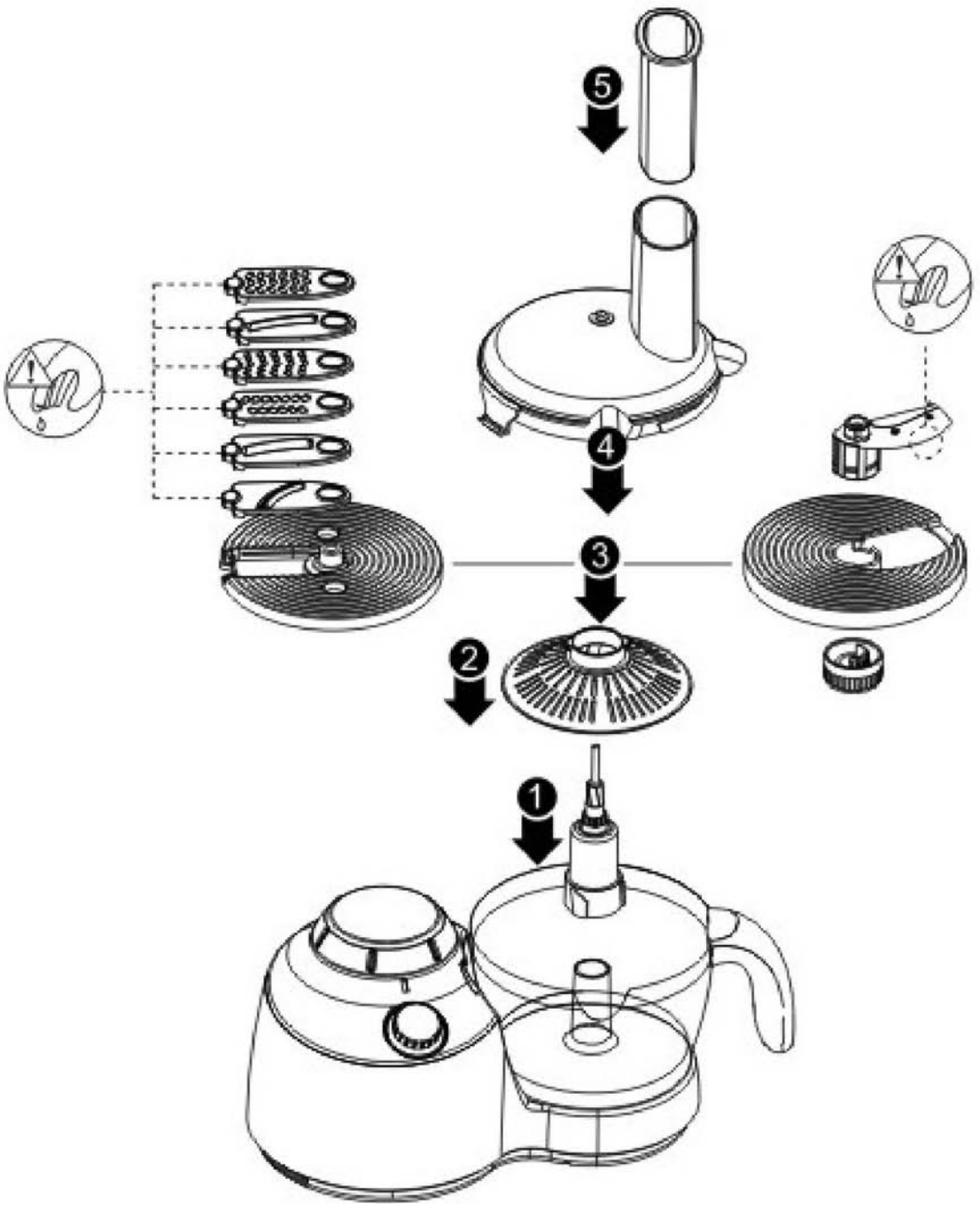
UTILISATION DU MIXEUR

- Lorsque vous hachez des oignons, utilisez l'appareil en donnant quelques impulsions pour ne pas les hacher trop finement.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps lorsque vous hachez du fromage ou du chocolat.
- La durée moyenne de hachage est de 30 à 60 secondes.

Si de la nourriture reste collée sur les lames ou à l'intérieur du bol :

1. Éteignez et débranchez l'appareil.
2. Retirez le couvercle du bol.
3. Retirez les ingrédients de la lame ou des parois du bol à l'aide d'une spatule.

Pour utiliser la fonction pétrir, utilisez la protection des lames. La durée moyenne de pétrissage est de 30 à 180 secondes.

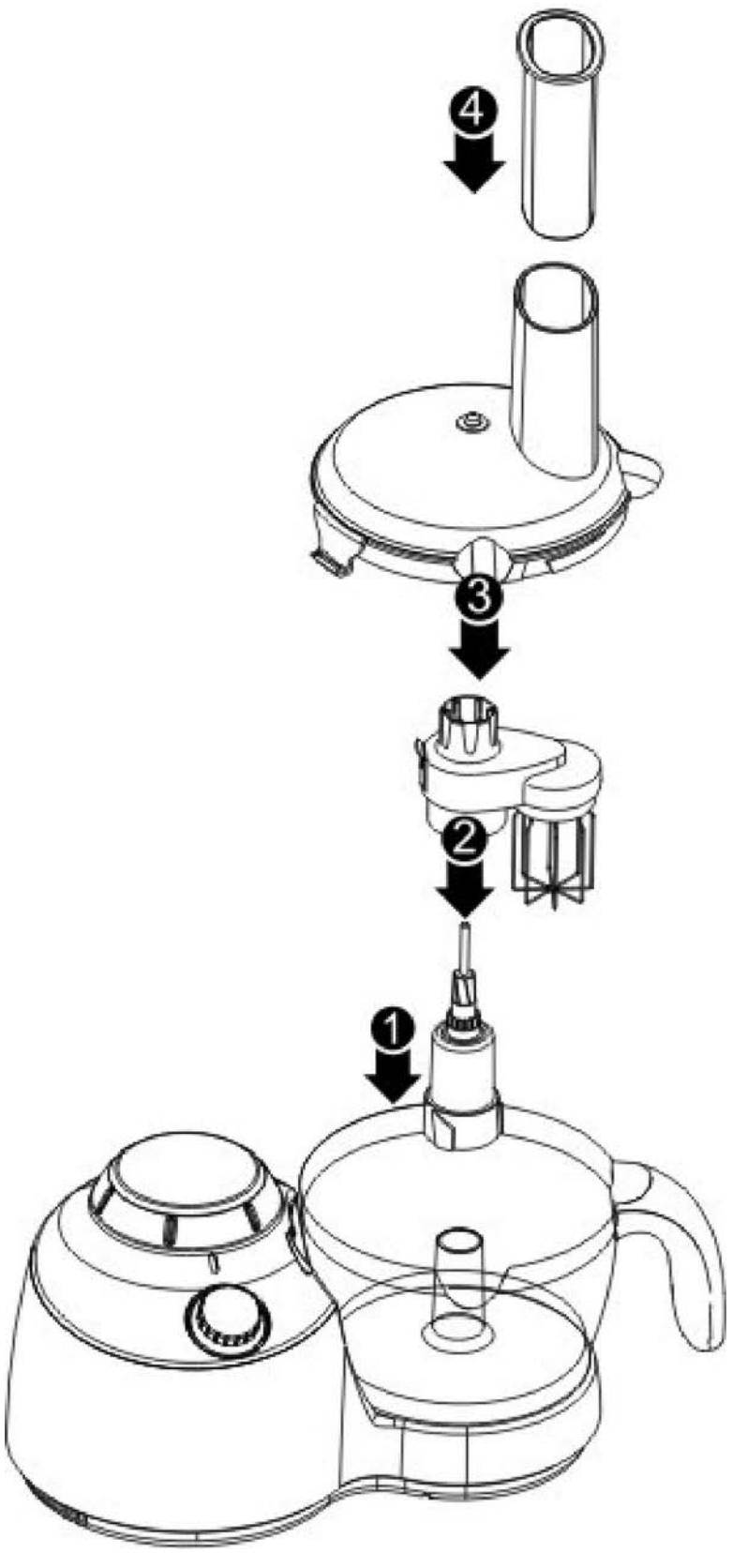


UTILISATION DES LAMES

- Coupez au préalable les ingrédients de taille importante comme les courgettes afin qu'ils rentrent facilement dans la cheminée d'alimentation.
- Lorsque vous tranchez ou râpez des aliments mous, il est préférable d’utiliser une vitesse faible pour un résultat optimal.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner trop longtemps lorsque vous rapez du fromage. Il deviendrait trop chaud et commencerait à fondre en devenant grumeleux. N'utilisez pas l'accessoire amovible pour mixer du chocolat, mais la râpe à cet effet.

⚠ Attention

1. Insérez la lame souhaitée sur le dessus du support.
2. Fixez la molette de réglage au bas du disque et tournez-la sur la position marquée d'un point pour la verrouiller.
3. Tournez la molette de réglage pour choisir l'épaisseur de découpe des aliments.

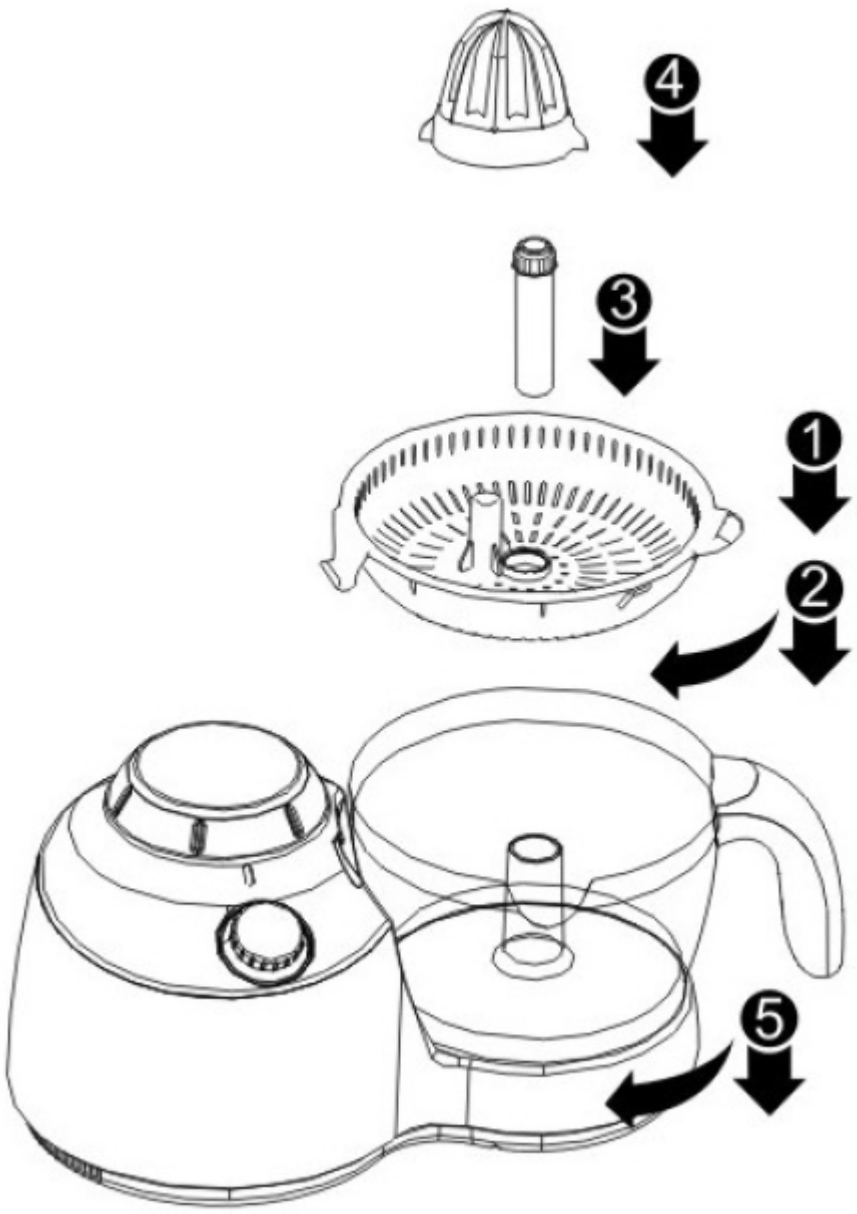


UTILISATION DU BATTEUR

- Vous pouvez utiliser le batteur pour préparer une crème fouettée, pour battre des œufs et les monter en neige, pour préparer des crèmes dessert, la mayonnaise, les génoises etc.

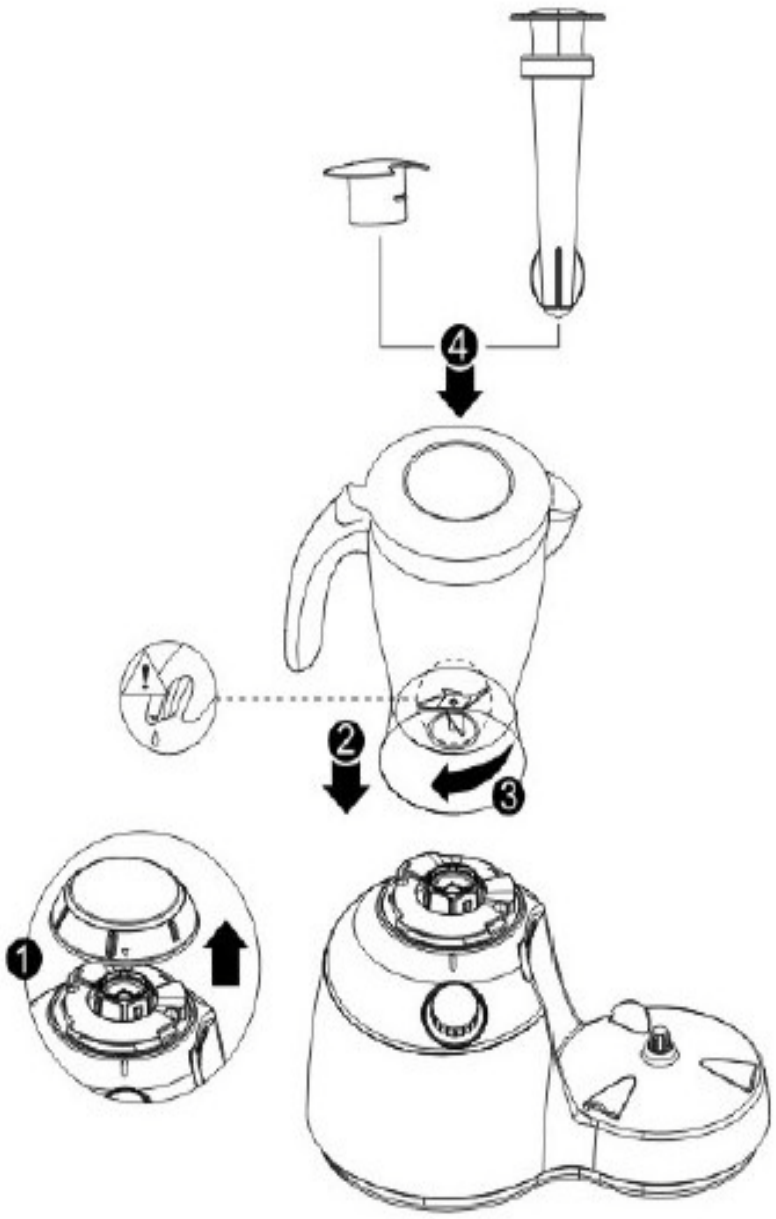
- N'utilisez pas le batteur pour les préparations de gâteau avec du beurre ou de la margarine ou pour pétrir la pâte. Utilisez les accessoires de pétrin prévus à cet effet.

- Nettoyez toujours le fouet après chaque utilisation.



UTILISATION DU PRESSE-AGRUMES

Coupez l'agrume en deux avant de le presser, puis appuyez sur le cône pour obtenir le jus.



UTILISATION DU BLENDER

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est encore en marche !

Verrou de sécurité intégré : vous ne pouvez utiliser le blender que lorsque la nervure du verre du mélangeur est directement en face du dessin de l'unité moteur.

Pour ajouter des ingrédients liquides en cours d'utilisation, versez-les par l'orifice du couvercle du bol mélangeur prévu à cet effet.

Découpez au préalable les ingrédients solides en plus petits morceaux avant de les mixer.

Si vous souhaitez préparer de grandes quantités, procédez en mélangeant de petites quantités d'ingrédients à la fois.

Faites tremper les ingrédients durs dans l'eau, comme les graines de soja, avant de les mélanger.

Lorsque vous préparez une soupe, veillez à n'utiliser que des ingrédients cuits.

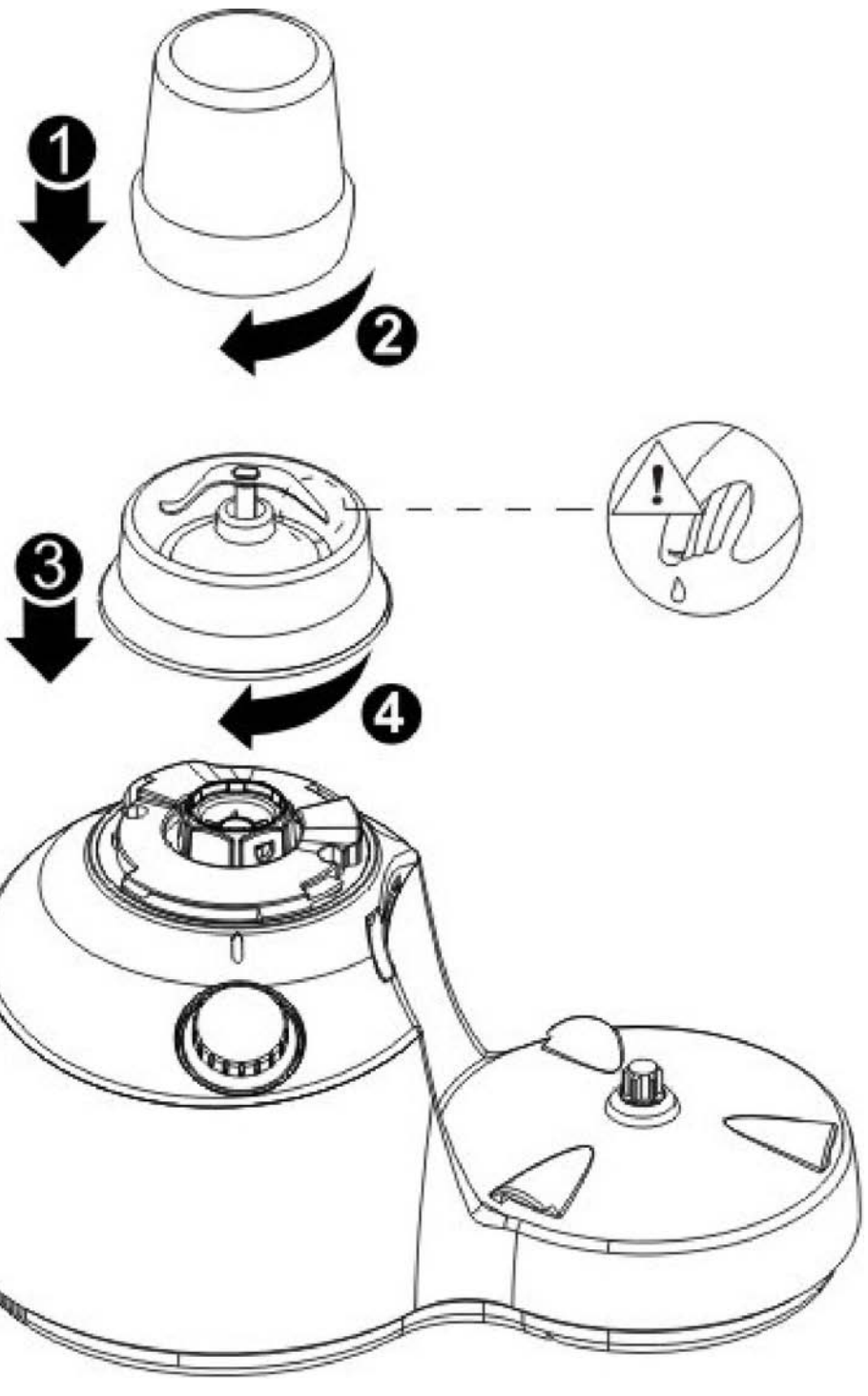
Lorsque vous mélangez un liquide chaud ou qui aurait tendance à mousser comme le lait, ne mettez pas plus de 1 litre dans le blender pour éviter les débordements.

Si vous n'êtes pas satisfait du résultat, éteignez l'appareil et remuez les ingrédients avec une spatule, retirez une partie ou la totalité du contenu pour mélanger une plus petite quantité ou ajoutez un peu de liquide.

Si les ingrédients collent à la paroi du bol mélangeur :

1. Arrêtez l'appareil et débranchez-le.
2. Ouvrez le couvercle et utilisez une spatule pour retirer les ingrédients de la paroi du récipient.
3. Débranchez toujours l'appareil avant de toucher le bol mixeur avec vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule).

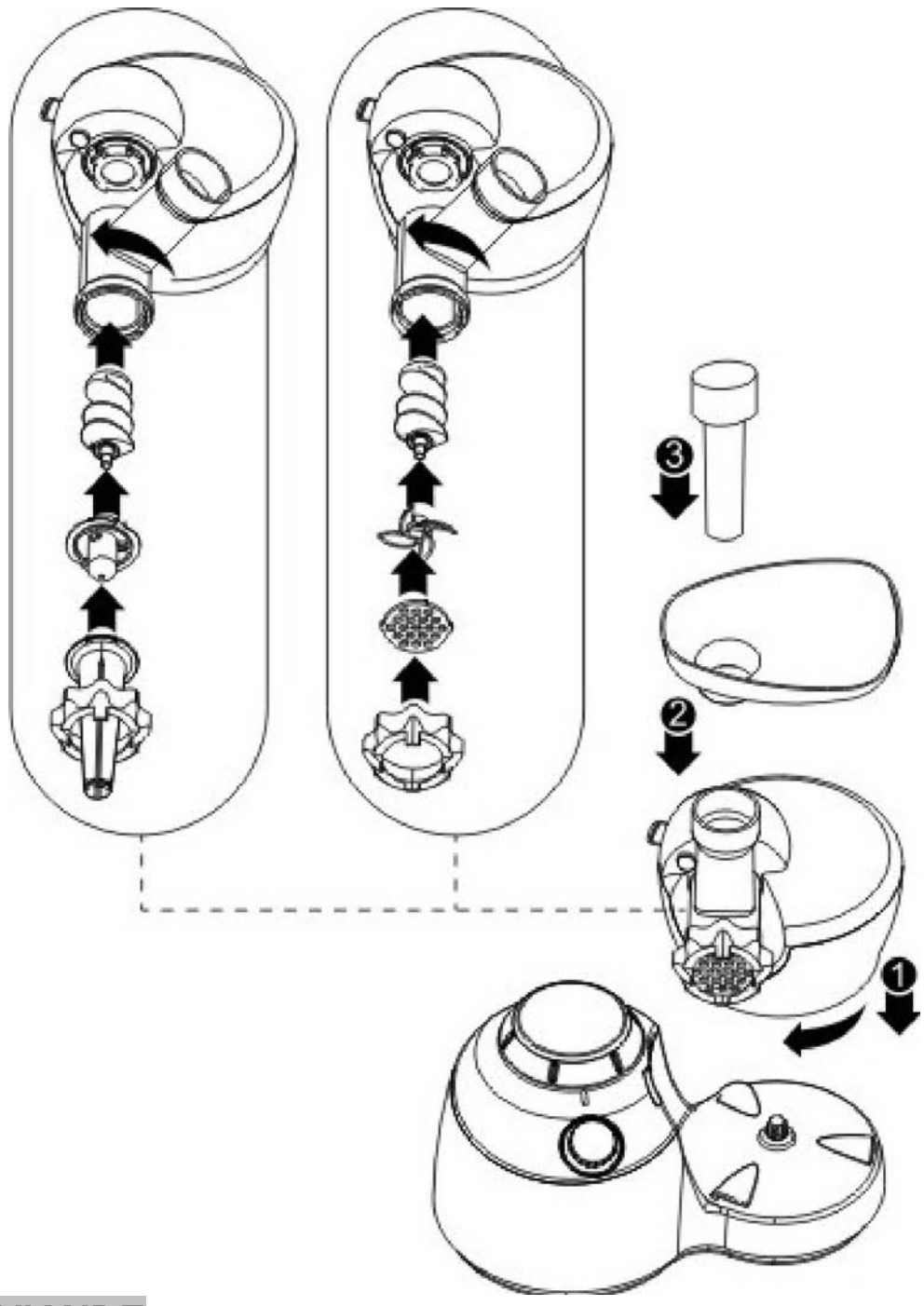
Notez qu'il n'est pas possible d'utiliser le blender lorsque le batteur ou un autre accessoire est fixé sur la partie droite du bloc moteur. La température du contenu du blender ne doit pas excéder 220°.



UTILISATION DU MINI-HACHOIR

- Vous pouvez utiliser le mini-hachoir pour couper les aliments durs.

- Lorsque vous utilisez le mini-hachoir, veuillez d'abord placer les ingrédients dans le bol, puis fixer le bol sur le socle et installer l'appareil sur le bloc moteur.



UTILISATION DU HACHOIR A VIANDE

Pour hacher de la viande

- Pour hacher de la viande
- Coupez la viande en lamelles de 10 cm de long et de 2 cm d'épaisseur.
- Enlevez au maximum les os, les cartilages et les nerfs.
- N'utilisez jamais de viande congelée!
- Utilisez la vitesse 2 pour hacher de la viande.

Pour faire des saucisses

1. Émincez toujours la viande au préalable.
2. Laissez l'axe à vis sans fin dans le logement de la lame lorsque vous faites des saucisses.
3. Mettez la peau des saucisses dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Puis glissez la viande sur le plateau à saucisse. Poussez la viande (assaisonnée) hachée dans le bloc du hachoir à l’aide du poussoir.
4. Utilisez la vitesse 1 pour faire des saucisses.

PRECAUTIONS D’EMPLOI

1. Avant de brancher l'appareil, vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
2. Afin d'éviter tout danger, cet appareil ne doit jamais être branché à une minuterie.
3. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou d'autres parties sont endommagés.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par les fournisseurs, un centre de service autorisé ou d'autres des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
5. Ne laissez pas l'appareil à portée des enfants.
6. Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
7. Éteignez toujours l'appareil en tournant le bouton de commande sur 0.
8. Éteignez l'appareil avant de détacher un accessoire.
9. Débranchez l'appareil immédiatement après utilisation.
10. Ne plongez jamais le bloc moteur dans de l'eau ou tout autre liquide, et ne le rincez jamais sous le robinet.
11. N'utilisez jamais vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule) pour pousser les ingrédients dans la cheminée d'alimentation lorsque l'appareil est en marche. Seul le poussoir doit être utilisé à cet effet.
12. Manipulez les lames ou accessoires amovibles avec beaucoup de précaution, surtout en les retirant du bol ou du verre, lorsque vous videz le bol ou le verre et lors du nettoyage. Les bords sont très tranchants.
13. Débranchez toujours l'appareil avant de toucher le bol mixeur avec vos doigts ou un objet (par exemple, une spatule).
14. Attendez l'arrêt des pièces mobiles avant de retirer le couvercle du bol ou du verre.
15. N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces d'autres fabricants ou qui n'ont pas été spécifiquement recommandés par les fournisseurs. Le cas échéant, votre garantie ne serait plus valide.
16. Ne dépassez pas la contenance maximale indiquée sur le bol ou le verre du mélangeur.
17. Consultez le tableau du mode d’emploi pour connaître le temps d'utilisation de l'appareil en fonction des applications.
18. Laissez refroidir les aliments chauds avant de les utiliser (température max 80 °C/175 °F).
19. Les fonctions du robot et du hachoir à viande peuvent uniquement être utilisées lorsque le couvercle est installé.
20. N'utilisez jamais la lame du hachoir avec le séparateur et l'entonnoir à saucisse.
21. N'essayez pas de broyer des os ou d'autres aliments durs avec le hachoir.
22. Notez qu'il n'est pas possible d'utiliser les fonctions du robot lorsque le mélangeur est installé sur le bloc moteur !
23. Nettoyez soigneusement les pièces qui entreront en contact avec les aliments avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
24. Niveau sonore : Lc = 80 dB [A]

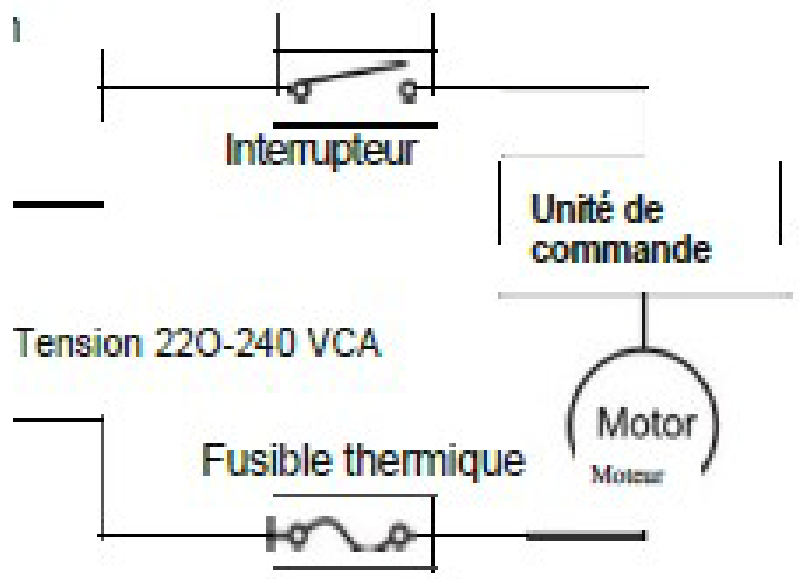
Système de sécurité

Cet appareil est équipé d'un coupe-circuit de sécurité thermique qui coupera automatiquement l'alimentation de l'appareil en cas de surchauffe.

Paramètres techniques

Tension : 220/240 VCA
Puissance en régime de ralenti : 750 W
Vitesse maximale : 19000 rpm
Fréquence : 50 Hz/60 Hz

Schema du circuit



Aucune notification de notre part en cas d'un éventuel changement.